

**Festlegung von Berufsbildpositionen, in denen die individuelle berufliche Handlungsfähigkeit festgestellt werden soll**

Name des Antragstellers/der Antragstellerin: \_\_\_\_\_

Referenzberuf: **Fachkraft Küche<sup>1</sup>**

Ich möchte in den folgenden Berufsbildpositionen meine Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten feststellen lassen (bitte ankreuzen):

**Bitte kreuzen Sie die Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten an, über die Sie verfügen und die im Rahmen des Verfahrens festgestellt werden sollen.**

**1 BBP 1: Umgang mit Gästen und Teammitgliedern (§ 5 Absatz 2 Nummer 1)**

- ☐ a) das persönliche Erscheinungsbild und Verhalten betriebsangemessen gestalten und die jeweiligen Auswirkungen begründen
- ☐ b) bei der Kommunikation des Betriebsgeschehens, insbesondere über digitale Medien, die betrieblichen und rechtlichen Vorgaben beachten
- ☐ c) Aufgaben, Befugnisse und Verantwortlichkeiten im Rahmen der Aufbau- und Ablauforganisation, insbesondere an Schnittstellen zu anderen Abteilungen, berücksichtigen
- ☐ d) das Auftreten gegenüber den Teammitgliedern, insbesondere den Kollegen und Kolleginnen sowie Vorgesetzten, reflektieren und sich teamorientiert verhalten sowie Feedback annehmen und reflektieren, konstruktives Feedback geben
- ☐ e) Mitteilungen und Aufträge entgegennehmen, einordnen und angemessen darauf reagieren
- ☐ f) übermittelte Gästewünsche und Gästeerwartungen entgegennehmen und darauf reagieren
- ☐ g) übermittelte Gästereaktionen, insbesondere Reklamationen, entgegennehmen, einordnen und situationsbezogen nach betrieblichen Vorgaben darauf reagieren

**2 BBP 2: Annahme und Einlagerung von Waren (§ 5 Absatz 2 Nummer 2)**

- ☐ a) Lagerbestände nach Quantität und Qualität kontrollieren, Differenzen zwischen Soll- und Ist-Beständen dokumentieren und die betriebsüblichen Korrekturmaßnahmen einleiten, bei Inventuren und Bestellungen mitwirken
- ☐ b) Ware annehmen, dabei Lieferscheine zu Bestellungen zuordnen und Ware anhand des Bestell- und des Lieferscheins auf Gewicht, Quantität, Qualität und sichtbare Mängel prüfen; bei Abweichungen die betriebsüblichen Maßnahmen einleiten
- ☐ c) Ware unter Einhaltung der hygienischen und der rechtlichen Regelungen sowie der betrieblichen Vorgaben prüfen, insbesondere auf die Einhaltung der Kühlkette und auf Haltbarkeit, auch unter Nutzung technischer Hilfsmittel; bei Abweichungen die betriebsüblichen Maßnahmen einleiten

---

<sup>1</sup> Fachkraft-Küche-Ausbildungsverordnung vom 9. März 2022 (BGBl. I S. 389, 690)

- ☐ d) die Warenannahme, die Leergut- und die Transportgutannahme sowie die Leergut- und die Transportgutrückgabe dokumentieren
- ☐ e) Ware ihren Anforderungen gemäß und unter Anwendung der betrieblichen Vorgaben werterhaltend einlagern
- ☐ f) die Arbeitsschutz-, Sicherheits- und Hygienevorschriften im Lager beachten, das Lager nach den betrieblichen Vorgaben prüfen und reinigen

### **3 BBP 3: Vor- und Nachbereitung von Arbeiten für die Speisenzubereitung sowie Einsatz von Geräten, Maschinen und Arbeitsmitteln (§ 5 Absatz 2 Nummer 3)**

- ☐ a) Arbeitsaufgaben erfassen
- ☐ b) Arbeitsabläufe planen
- ☐ c) Waren- oder Materialbedarf ermitteln
- ☐ d) Geräte, Maschinen und Arbeitsmittel unter Berücksichtigung ihrer Einsatzmöglichkeiten auswählen
- ☐ e) den Arbeitsplatz unter Einhaltung der hygienischen, arbeitssicherheitstechnischen und ergonomischen Anforderungen vorbereiten und einrichten
- ☐ f) Möglichkeiten für wirtschaftliches und sicheres Arbeiten, auch durch Einsatz von Maschinen, Geräten und Arbeitsmitteln, erkennen und umsetzen
- ☐ g) den Arbeitsplatz, Maschinen, Geräte und Arbeitsmittel nach den betrieblichen Vorgaben nachbereiten, reinigen und pflegen
- ☐ h) die Arbeitsergebnisse kontrollieren und bewerten

### **4 BBP 4: Anwendung der grundlegenden Arbeitstechniken in der Küche (§ 5 Absatz 2 Nummer 4)**

- ☐ a) Arbeits- und Schnitttechniken anwenden
- ☐ b) Produkte auf Beschaffenheit prüfen und Verwendungsmöglichkeiten zuordnen
- ☐ c) Lebensmittel blanchieren, kochen und dünsten
- ☐ d) Rezepturen anwenden und umrechnen
- ☐ e) Speisen und Gerichte in verschiedenen Formen nach den betrieblichen Vorgaben anrichten
- ☐ f) berufsbezogene fremdsprachige Fachbegriffe anwenden
- ☐ g) verschiedene Garverfahren unterscheiden und anwenden, insbesondere Blanchieren, Kochen, Braten, Frittieren und Dünsten

### **5 BBP 5: Wahrnehmung der grundlegenden Aufgaben in Service und Wirtschaftsdienst (§ 5 Absatz 2 Nummer 5)**

- ☐ a) beim Service nach der betrieblichen Serviceform mitwirken
- ☐ b) Verkaufsfähigkeit von Produkten prüfen

- ☐ c) Reinigungs-, Desinfektions- und Pflegemaßnahmen unter Beachtung von Nachhaltigkeitsaspekten in Gast- oder Wirtschaftsräumen durchführen, prüfen und dokumentieren
- ☐ d) Geschirr- und Besteckbedarf nach den betrieblichen Vorgaben ermitteln und Geschirr und Besteck anlassbezogen verwenden

## **6 BBP 6: Zubereitung von Salaten, Eierspeisen und einfachen Speisen und Gerichten aus pflanzlichen Nahrungsmitteln und aus Pilzen (§ 5 Absatz 2 Nummer 6)**

- ☐ a) Gemüse, Obst und Kräuter unterscheiden, vorbereiten und verarbeiten
- ☐ b) vorgefertigte Produkte unter Beachtung von Verarbeitungsstufen auswählen und verarbeiten
- ☐ c) Salate aus pflanzlichen Lebensmitteln, insbesondere aus Blattsalaten, Gemüse und Obst, sowie aus Dressings und Salatmarinaden zubereiten
- ☐ d) Eierspeisen zubereiten, insbesondere gekochte Eier, Rührei, Spiegeleier, Omeletts und Eierpfannkuchen
- ☐ e) Gemüse zu Beilagen und eigenständigen Speisen und Gerichten zubereiten
- ☐ f) Salate, Eierspeisen und Gemüsegerichte anrichten
- ☐ g) Pilze und Hülsenfrüchte zu Beilagen und eigenständigen Gerichten zubereiten und anrichten

## **7 BBP 7: Anrichten und Garnieren von kalten Gerichten, von Süßspeisen und von Desserts (§ 5 Absatz 2 Nummer 7)**

- ☐ a) kalte Gerichte mit verschiedenen Produkten nach betrieblichen Vorgaben zusammenstellen, anrichten und garnieren
- ☐ b) Süßspeisen, Desserts und Eis nach den betrieblichen Vorgaben anrichten und garnieren
- ☐ c) die Produkthygiene anwenden

## **8 BBP 8: Zubereitung von einfachen Suppen, Soßen und Eintöpfen (§ 5 Absatz 2 Nummer 8)**

- ☐ a) Brühen und Fonds herstellen
- ☐ b) gebundene Suppen, Rahmsuppen und Püreesuppen zubereiten
- ☐ c) Gemüesoßen, insbesondere Tomatensoße, zubereiten
- ☐ d) helle Grundsoßen, insbesondere Bechamelsoße, zubereiten
- ☐ e) einfache Eintöpfe zubereiten und dabei insbesondere die jeweilige Garzeit der Zutaten berücksichtigen

**9 BBP 9: Zubereitung von Sättigungsbeilagen (§ 5 Absatz 2 Nummer 9)**

- ☐ a) Sättigungsbeilagen aus Reis und anderen Getreideprodukten, aus vorgefertigten Teigwaren und aus Fertigprodukten zubereiten
- ☐ b) einfache Kartoffelzubereitungen herstellen, insbesondere Salzkartoffeln, Dampfkartoffeln, Bratkartoffeln, Kartoffelpüree und Kartoffelsalat

**10 BBP 10: Zubereitung von einfachen Fleisch- und Fischgerichten (§ 5 Absatz 2 Nummer 10)**

- ☐ a) Fleischarten und Fleischteile auswählen, ihre Eigenschaften unterscheiden und ihren Verwendungsmöglichkeiten zuordnen
- ☐ b) ausgelöste Fleischteile aus Schlachtfleisch parieren, zuschneiden, portionieren und bearbeiten
- ☐ c) ausgelöste Fleischteile aus Schlachtfleisch zubereiten
- ☐ d) Hausgeflügel parieren, zuschneiden und portionieren
- ☐ e) ausgelöstes Hausgeflügel zubereiten
- ☐ f) filetierten, vorportionierten oder ganzen Fisch zu einfachen Fischgerichten verarbeiten
- ☐ g) einfache Fleisch- und Fischgerichte anrichten
- ☐ h) die Produkthygiene anwenden

**Im Rahmen der Feststellung der individuellen beruflichen Handlungsfähigkeit (Bewertung) werden folgende integrative Berufsbildpositionen berücksichtigt:**

- Integrative BBP 1: Sicherheit und Gesundheit bei der Arbeit (§ 5 Abs. 3 Nr. 2)
- Integrative BBP 2: Umweltschutz und Nachhaltigkeit (§ 5 Abs. 3 Nr. 3)
- Integrative BBP 3: Digitalisierte Arbeitswelt (§ 5 Abs. 3 Nr. 4)
- Integrative BBP 4: Durchführung von Hygienemaßnahmen (§ 5 Abs. 3 Nr. 5)

---

Ort, Datum

---

Unterschrift Antragsteller/-in